5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:29 Page C1

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:29 Page C2

Tefal®

RICE COOKER SIMPLY

EN

ZH

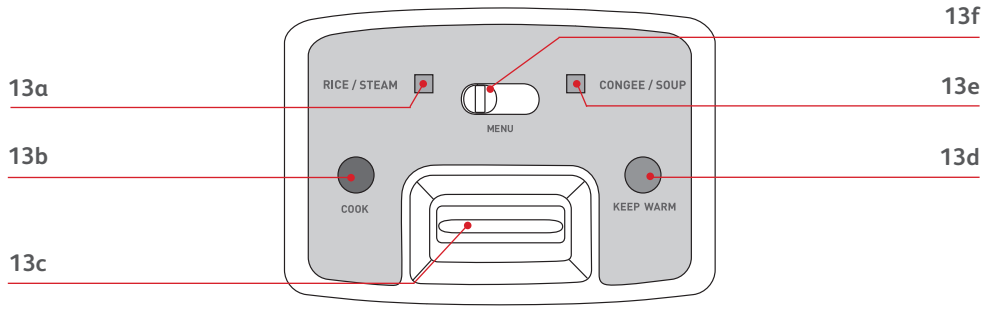
TH

MS

www.groupeseb.com

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page C3

Control box



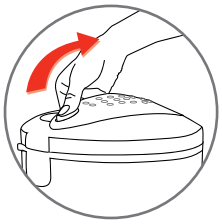


Fig.1

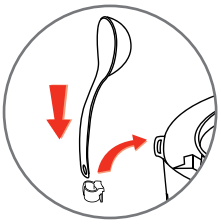


Fig.2

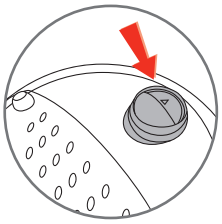


Fig.3

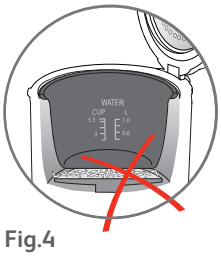


Fig.4

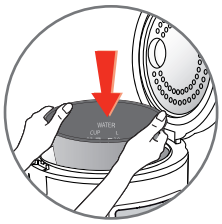


Fig.5

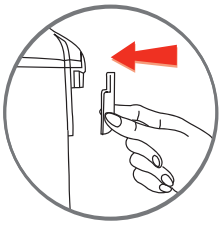


Fig.6

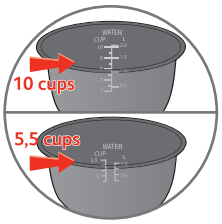


Fig.7

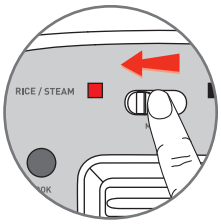


Fig.8

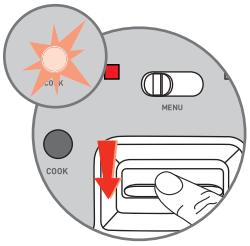


Fig.9

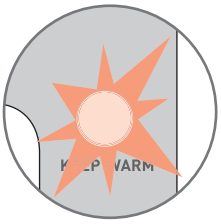


Fig.10

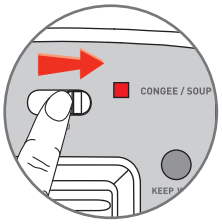


Fig.11

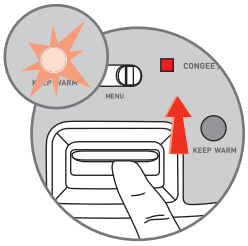


Fig.12

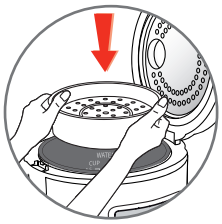


Fig.13

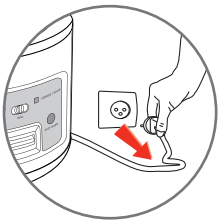


Fig.14

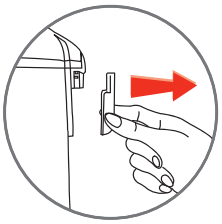


Fig.15

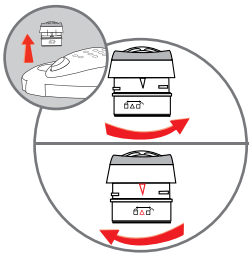


Fig.16

Fig.17

Fig.18

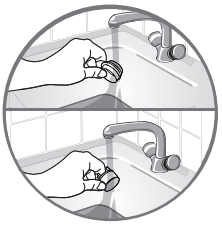


Fig.19

Fig.20

Description

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable non-stick bowl
4. Measuring cup
5. Spoon support
6. Spoons
7. Power cord
8. Lid opening button
9. Lid Handle
10. Micro pressure valve
11. Lid
12. Condensation collector
13. Control box
    - **a.** RICE/STEAM cooking mode (red when chosen and black when not chosen)
    - **b.** Cooking indicator light (red)
    - **c.** Control switch
    - **d.** Keep warm indicator light (orange)
    - **e.** CONGEE/SOUP cooking mode (red when chosen and black when not chosen)
    - **f.** Mode switch
14. Hotplate
15. Sensor

Before the first use

Unpack the appliance

Read the instructions and carefully follow the operating method.

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pressing the opening button located on the handle – **Fig. 1**.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located under product ring, and slide it downwards – **Fig. 2**. Make sure the micro pressure valve is correctly in position - **Fig. 3**.

Clean the appliance

- Remove the non-stick bowl and the micro pressure valve.
- Clean the bowl and the micro pressure valve with a sponge and washing-up liquid. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.

Using your rice cooker

For all 4 functions

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns.

- **Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the hotplate** – **Fig. 4**.
- Place the bowl into the appliance – **Fig. 5**, making sure that it is correctly positioned.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Check that the condensation collector is correctly in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – **Fig. 6**.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Avoid to switch on the appliance with cooking bowl empty.

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 3

Rice Cooking

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl ___

EN

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in litres and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice – **Fig. 7.**
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- The table below gives a guide to cooking different kinds of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment see the table below.
- To cook only 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion) because there isn't the mark of 1 cup in the cooking pot, you should use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 5,5 or 10 cup mark (depend on product) inside the bowl (depend on product) **– Fig. 7.** Depending of the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the tabel below.

- Rinse the rice thoroughly before cooking.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE -10 CUPS				
Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	15 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	21 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	25 min
8	1200 g	8 cup mark	11per.-14per.	29 min
10	1500 g	10 cup mark	13per.-17per.	31 min

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 5,5 CUPS				
Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	19 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	26 min
5,5	900 g	5,5 cup mark	8per.-10per.	29 min

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE						
Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*	
					Rice cooking	
					5,5 cups	10 cups
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	23 min	23 min
Whole grain Brown rice	4	600 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	36 min	32 min
Risotto rice (Arborio type)	4	600 g	4 cup mark	4per.-5per.	24 min	22 min
Glutinous rice	4	620 g	4 cup mark	5per.-6per.	22 min	20 min
Brown rice	4	570 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	42 min	38 min
Japanese rice	4	580 g	4 cup mark	5per.-6per.	27 min	25 min
Fragrant rice	4	640 g	4 cup mark	5per.-6per.	24 min	23 min

*The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 4

Note: When using risotto rice for milk rice pudding or dessert puddings follow the proportions in the recipe book as more water is needed.
When cooking milk rice pudding, use Arborio risotto rice instead of pudding rice, as it cooks quicker and gives better results. Follow the instructions in the recipes. Do not cook the rice directly in milk as it will froth up and boil up through the lid.

Rice cooking

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to times).
When the volume of water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and passes into the "KEEP WARM" mode (the orange "KEEP WARM" indicate light comes on).

The cooking times given in the tables are only approximate and for your guidance.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl (See cooking guide above) – **Fig. 7**.
- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Check that the appliance is plugged in. Turn the mode switch to the left to choose "RICE/STEAM" mode **– Fig. 8** and then press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun **– Fig. 9**.
- When cooking finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicate light is on **– Fig. 10**.
- After each use empty and clean the condensation collector.

Some recommendations for best results when cooking rice

- Measure out the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, when the "KEEP WARM" indicate light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

Soup Cooking

To cook soup

- Turn the mode switch to the right to choose "CONGEE/SOUP" mode **– Fig. 11** and then press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun **– Fig. 9**.
- To finish cooking procedure, you must turn upwards on the control switch to its top position. The orange "KEEP WARM" indicate light comes on and the appliance turn to keep warm function **– Fig. 12**.

EN

Steam cooking (for vegetables, fish, etc.)

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl – **Fig. 7**. Exceeding this level may cause overflows during use.
- The water should be lower than the steam basket.

Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl – **Fig. 13**.
- Add the ingredients in the steam basket.

To steam cook

- Turn the mode switch to the left to choose "RICE/STEAM" mode **– Fig. 8** and then press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun **– Fig. 9**.
- You have to adjust the cooking time as you want, just turn upwards on the control switch to its top position to finish cooking procedure. The orange "KEEP WARM" indicate light comes on and the appliance trun to keep warm function.
- When there is no more water in the cooking pot, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicate light is on **– Fig. 10**.

Congee cooking

To cook congee

- Turn the mode switch to the right to choose "CONGEE/SOUP" mode **– Fig. 11** and then press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun **– Fig. 9**.
- You must turn upwards on the control switch to its top position to finish cooking procedure. The orange "KEEP WARM" indicate light comes on and the appliance turn to keep warm function **– Fig. 12**.
- You can adjust the water accoding to your taste. Generally, it needs about 8 cups of water for a cup of rice.

Keep warm function

On completion of cooking, for rice or steam cooking, the appliance passes automatically to the “KEEP WARM” function. The control switch comes up to its top position and the orange “KEEP WARM” indicate light comes on For congee or soup cooking, it will turn to keep warm function when you turn upwards on the control switch to its top position and the orange "KEEP WARM" indicate light comes on. The food is thus kept warm and ready to serve. Be careful that keep warm long time would affect the quality of rice. We suggest not to keep warm more than I hour and a half for this product. To switch off this function, unplug the appliance **– Fig. 14**.

On completion of cooking

- Open the lid.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for any second servings.
- Don't forget to unplug the appliance after keep warm.

The escaping steam is very hot.

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 6

Cleaning and Maintenance

Condensation collector

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove – **Fig. 15.**
- To put the collector back, push firmly into the groove.

Bowl, steam basket, condensation collector, micro pressure valve and the steam basket

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – **Fig. 16** and open it by rotating in the direction of "open"– **Fig. 16**.
  After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together – **Fig. 16**, and rotate it in the direction of "close" until you heard "ka", then put it back to the lid of the rice cooker.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl – **Fig. 17**, the condensation collector – **Fig. 18**, the micro computer valve – **Fig. 19**, the spoons and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it, only into the bowl.

Cleaning in a dishwasher

Any brown marks and scratches that may appear after many hours use are not a problem. We guarantee that the non stick coating

COMPLIES WITH THE RULES on materials suitable for contact with food.

You can also wash the bowl, the steam basket and the spoons in the bottom shelf of the dishwasher. For the bowl, carefully follow the instructions below :

- When putting the bowl into the machine, be careful not to damage the non-stick coating on the dish washer racks.
- After being washed several times in the dish washer, to renew the surface, it is recommended to wipe the whole of the inner surface of the bowl with a little vegetable oil on some paper towel.
- Make sure you put the bowl back into the Rice Cooker.

Taking care of the non-stick bowl

- To keep the non stick quality of the bowl for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid – **Fig. 20** and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 7

ZH

目錄

1. 蒸盤
2. 水和米刻度
3. 可拆式不黏塗層內鍋
4. 量杯
5. 湯勺支架
6. 湯勺
7. 電源線
8. 開蓋按鈕
9. 煲蓋手挽
10. 微壓閥
11. 煲蓋
12. 露水收集器
13. 控制面板
    a. “飯/蒸煮”煮食模式
    (紅色代表已選，黑色代表未選)
    b.煮食指示燈(紅色)
    c 開關掣
    d 保溫指示燈(橙色)
    e “粥/湯”煮食模式
    (紅色代表已選，黑色代表未選)
    f 模式掣
14. 發熱板
15. 感應器

初次使用前

電飯煲開封

- 從包裝中取出電飯煲，拆除各附件和包裝資料。
- 按下手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋。**Fig. 1**
- 安裝湯勺支架：將架的勾插入固定環下的洞中，然後向下滑動 **Fig. 2**，確保微壓閥位置正確 **Fig. 3**。

閱讀使用書，
按照操作方法小心操作。

清洗電飯煲

- 取出不黏塗層內鍋及微壓閥。
- 用海綿及洗潔精清洗不黏塗層內鍋和微壓閥。
  用濕布擦拭產品外部及煲蓋的金屬部份。
- 小心擦乾。

使用電飯煲

使用全部4種功能

- **仔細擦拭不黏塗層內鍋外部(尤其是煲底)。**
  確保煲底和發熱板上沒有異物或液體 Fig. 4。
- 將不黏塗層內鍋放入電飯煲 **Fig. 5**，確保內鍋位置正確。
- 輕輕將不黏塗層內鍋朝兩邊轉動，確保煲底和發熱板接觸良好。
- 檢查露水收集器的位置是否正確。
  如否，請將露水收集器穩固地裝入安裝槽內。
- 關上並扣好電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 避免於內鍋清空的情況下開啟電飯煲。

烹飪過程中，切勿將手放在排氣孔上，以防燙傷。

如果想改變誤選的烹飪功能，按下“取消”鍵，然後選擇所需功能

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 8

煮飯

量度米和水 - 不黏塗層內鍋的最大容量

- 不黏塗層內鍋內側有“升”及“杯”兩種刻度標記，用於煮飯時測量水的份量 **Fig. 7**。
- 電飯煲附帶塑膠杯用來量米。表中列出不同人數所需的米量。1量杯平杯的米約重150克。
- 下表提供不同類型的米的煮法。為達到最佳效果，建議烹調一般的米，而非黏身、可能黏煲底的“易煮”米。烹調其他種類的米時，如糙米或野米，所需水量應亦應有所調節，請見下表。
- 煮1量杯白米(供2小份量或1份量)，用1量杯白米，然後加入1.5量杯水。某些種類的米煮1量杯米時可能會黏煲底。煮食其他份量的白米請參考以下煮食建議。
- 米和水的總量最多不應超過內鍋內側(視乎不同產品)5.5或10杯水位線(視乎不同產品) **Fig. 7**。視乎不同種類的米需要加入的水量也不同。詳見下表。

- 米煮前應徹底淘洗。

白米的烹調方法 - 10 杯米				
白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到5人	15分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	21分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到 10 人	25分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	11 到 14 人.	29分鐘
10	1500 克	10 杯刻度	13 到.17 人.	31分鐘

白米的烹調方法 - 5,5 杯米				
白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到5人	19分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	26分鐘
5,5	900 克	5,5 杯刻度	8 到 10 人	29分鐘

- 除了意大利米外，米煮前應徹底淘洗。

不同種類米的烹調方法						
米的類型	用米數量(量杯)	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間* 煮飯功能	
					5,5 杯米	10 杯米
圓白大米 (意大利大米 - 通常為較黏身米)	4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	23 分鐘	23 分鐘
全粒糙米	4	600 克	4,5 杯刻度	5 到 6 人.	36 分鐘	32 分鐘
意大利米(短圓梗米)	4	600 克	4 杯刻度	4 到 5 人	24 分鐘	22 分鐘
糯米	4	620 克	4 杯刻度	5 到 6 人	22 分鐘	20 分鐘
糙米	4	570 克	4,5 杯刻度	5 到 6 人	42 分鐘	38 分鐘
日本米	4	580 克	4 刻度	5 到 6 人	27 分鐘	25 分鐘
香米	4	640 克	4 杯刻度	5 到 6 人	24 分鐘	23 分鐘

*電飯煲根據不黏塗層內鍋中米量和水量自行決定準確的烹調時間。

注意：用意大利米製作牛奶米布甸或一般布甸時，由於需要更多水，因此應按照食譜中的比例。
製作牛奶布甸時，用意大利短圓梗米代替布甸米煮得更快更好。按照食譜指示。切勿用牛奶直接和米烹調，否則會起泡並溢出煲蓋。

ZH

煮飯

電飯煲會根據內鍋中的水量和材料份量自行決定準確的烹調時間(有關具體煮飯時間，請參閱上表)。
當米吸收水後，電飯煲會自動停止煮飯，進入“保溫”模式(紅色“保溫”指示燈亮著)。

表中只列出大約的烹調時間並僅供參考。

- 將電飯煲置放在平坦、穩固、耐熱、遠離被水濺濕及其他熱源的平面。
- 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中。然後將凍水加入至內鍋中相應的水位(詳見上表) **Fig. 7**。
- 蓋上煲蓋。 注意：先加米以防水加太多。
- 檢查電飯煲是否插上電源。將模式制調至左邊選擇“飯/蒸煮”模式 **Fig.8**，按下開關掣，紅色指示燈會著，開始煮飯 **Fig. 9**。
- 煮飯完成，電飯煲自動保溫，“保溫”指示燈會著 **Fig. 10**。
- 每次使用後，清空及清洗露水收集器。

達到煮飯最佳效果的建議

- 米量好後，用筲箕在水喉下徹底沖洗一段長時間(不用淘洗的意大利米除外)。然後將洗淨的米和相應份量的水加入內鍋中。
- 確保米均勻攤鋪在煲中以使烹調均勻。
- 可根據個人味道加鹽調味。
- 可用清湯代替水，但煲底的米有可能會輕微燒焦。
- 煮飯時切勿打開煲蓋，否則蒸汽溢出會影響烹調時間及米飯味道。
- 煮飯完成，“保溫”指示燈亮著時，攪拌米飯，然後讓米飯放煲中數分鐘，這樣能讓米飯粒粒分明。

煲湯

煲湯

- 將模式掣調至右邊選擇“粥/湯”模式 **Fig. 11**，並按下開關掣，紅色指示燈會著，開始煲湯 **Fig. 9**。
- 要結束煲湯，你必需把開關掣撥向上。橙色“保溫”指示燈會著，電飯煲會進入保溫功能 **Fig. 12**。

蒸煮(如蔬菜、魚類等)

量度材料

- 內鍋中的最大水量不應超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位 **Fig. 7**。超過該水位有可能導致煮食過程中溢出水。
- 水面應低於蒸盤。

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 10

- 內鍋中加入水。水量不能超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位。
- 將蒸盤放入內鍋中 **Fig. 13**。
- 將材料放入蒸盤。

蒸煮

- 將模式掣調至左邊選擇“飯/蒸煮”模式 **Fig. 8**，並按下開關掣，紅色指示燈會著，開始蒸煮 **Fig. 9**。
- 可隨時根據需要改變煮食時間，要結束蒸煮只需把開關掣撥向上。橙色“保溫”指示燈會著，電飯煲會進入保溫功能。
- 鍋中沒有水時，電飯煲會自動進入保溫狀態，“保溫”指示燈會著 **Fig. 10**。

煲粥

煲粥

- 將模式掣調至右邊選擇“粥/湯”模式 **Fig. 11**，並按下開關掣，紅色指示燈會著，開始煲粥 **Fig. 9**。
- 要結束煲粥，只需要將開關掣撥向上。橙色“保溫”指示燈會著，電飯煲會進入保溫功能 **Fig. 12**。
- 可根據個人口味調節水量。一般而言，1杯米需要 8 杯水。

保溫功能

烹調過程完成後，於煮飯或蒸煮模式中，電飯煲會自動啟動“保溫”功能。開關制轉向上，橙色“保溫”指示燈會著。於煲粥或煲湯模式中，將開關掣向上撥，電飯煲會進入保溫狀態，同時橙色“保溫”指示燈會著。煮好的食物處於保溫狀態並隨時可享用。請注意長時間保溫會影響米飯的口感。
我們建議保溫時間少於1.5小時。要結束功能，拔除電飯煲電源 **Fig. 11**。

烹調完成

- 打開煲蓋。
- 用電飯煲附設的膠湯勺將食物取出，然後再蓋上煲蓋。
- 煲內的食物將處於保溫狀態，可再次享用。
- 保溫後拔除電源。

溢出的蒸汽非常高溫。

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 11

清潔和保養

露水收集器

ZH

- 每次使用後清空及清洗露水收集器。
- 按露水收集器的塑膠蓋兩端將其取出 **Fig. 15**。
- 將露水收集器穩固地插回固定槽中。

內鍋、蒸盤、露水收集器、微壓閥及蒸盤

- 清洗微壓閥時，請將微壓閥從煲蓋上取下 **Fig. 16** ，
  然後沿“開啟”方向旋轉，將微壓閥打開 **Fig. 16**。
  清洗完畢後，擦乾微壓閥，並對準兩個配件中的三角形 **Fig. 16**，
  沿“關閉”方向旋轉，直到發出“咔”聲，然後將其放回電飯煲蓋。
- 用熱水、洗潔精及海綿清洗內鍋 **Fig. 17**、露水收集器 **Fig. 18**、微壓閥 **Fig. 19**、湯勺及量杯。
  不建議使用去污粉及金屬百潔布。
- 如果煲底上黏上食物，清洗前先將內鍋浸泡一會兒。
- 小心擦乾內鍋。
- 切勿將電飯煲放在水中，或將水倒入其中，只能將水倒入內鍋中。

用洗碗機清洗

電飯煲使用一段時間後出現的啡色蹟、刮痕，這並不會造成問題。本公司保證不黏塗層符合有關接觸食物的合適材料的各項規定。

內鍋、蒸盤、湯勺亦可放洗碗機底層清洗。清洗內鍋時，請按照以 下說明小心進行：

- 將內鍋放入洗碗機時，小心放於洗碗機架上，
  以免損壞內鍋的不黏塗層。
- 在洗碗機中清洗幾次後需翻新內鍋的表層。
  建議用抹手紙蘸少許植物油擦拭內鍋的整個內部表面。
- 確保將內鍋放回電飯煲內。

不黏塗層內鍋的保養

- 為能長期保持內鍋的不黏特性，建議切勿在煲中切食物。
- 攪拌食物或取出食物時請使用塑膠或木制器具，切勿使用金屬器具，以免損壞內鍋表面。
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由於蒸汽及水的作用造成，
  不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。電飯煲仍可繼續放心使用。

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 清洗電飯煲前將電源拔除。
- 用濕布擦拭電飯煲外部、煲蓋內側 **Fig. 20** 及電源線，然後擦乾。
  切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。

ส่วนประกอบ

1. ถาดนึ่งอาหาร
2. มาตรบอกระดับน้ำ
3. หม้อชั้นในเคลือบสารกันติด
4. ถ้วยตวงข้าว
5. ที่เก็บทัพพี
6. ทัพพี
7. สายไฟ
8. ปุ่มเปิดฝา
9. ด้ามจับฝา
10. ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว
11. ฝาปิด
12. ถาดรองไอน้ำ
13. แผงควบคุมการทำงาน
    a. เมนู หุงข้าว/นึ่ง (เมื่อใช้งานไฟแสดงสีแดง และเมื่อไม่ใช้งานไฟแสดงสีดำ)
    b. ไฟแสดงสถานะทำอาหาร (สีแดง)
    c. ปุ่มควบคุมการทำงาน
    d. ไฟแสดงสถานะอุ่น (สีส้ม)
    e. เมนู โจก/ข้าวต้ม/ซุป (เมื่อใช้งานไฟแสดงสีแดง และเมื่อไม่ใช้งานไฟแสดงสีดำ)
    f. ปุ่มเมนู
14. แผ่นความร้อน
15. เซนเซอร์

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝาปิดโดยกดปุ่มเปิดฝาบริเวณด้ามจับฝา - **Fig. 1.**
- ใส่ที่เก็บทัพพี โดยเกี่ยวตะขอพลาสติกของที่เก็บทัพพีเข้ากับห่วงวงแหวนและกดลง - **Fig. 2.**
  แน่ใจว่า ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - **Fig. 3.**

อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาด

- ถอดหม้อชั้นในและฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วออก
- ทำความสะอาดหม้อชั้นในและฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝาปิดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ
- ปล่อยทิ้งไว้ให้แห้ง

การใช้งานหม้อหุงข้าว

สำหรับ 4 โปรแกรมการทำงาน

- **เช็ดทำความสะอาดภายนอกหม้อชั้นใน (โดยเฉพาะก้นหม้อ) ด้วยความระมัดระวัง แน่ใจว่า ไม่มีวัตถุใดๆ หรือน้ำอยู่ใต้ก้นหม้อและบนแผ่นทำความร้อน - Fig. 4.**
- วางหม้อชั้นในข้างในตัวเครื่อง - **Fig. 5** แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หมุนหม้อชั้นในไปทางซ้ายและขวา เพื่อแน่ใจว่า ก้นหม้อชั้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อน
- ตรวจสอบว่า ถาดรองไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ถ้าไม่ถูกต้อง ให้นำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น - **Fig. 6.**
- ปิดและล็อคฝาปิด
- เสียบปลั๊ก
- ไม่ควรเปิดสวิทช์ หากขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นไม่เสร็จสมบูรณ์
- หลีกเลี่ยงการเปิดสวิทช์ หากไม่มีอาหารภายในหม้อชั้นใน

ไม่ควรวางมือบนช่องระบายไอน้ำระหว่างเครื่องทำงาน เพราะอาจเกิดแผลลวกไหม้

โปรแกรมหุงข้าว

การตวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

- มาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อชั้นในแสดงทั้งแบบลิตรและแบบถ้วยใช้สำหรับการหุงข้าว – **Fig. 7**
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุง หนึ่งถ้วยตวง ข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม
- ตารางด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด แนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปมากกว่าข้าวชนิดที่หุงง่าย (easy cook) ซึ่งมีแนวโน้มให้ข้าวเหนียวกว่าและอาจติดก้นหม้อชั้นใน สำหรับข้าวชนิดอื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขาวหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเสิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) เนื่องจากไม่มีมาตรบอกระดับน้ำสำหรับข้าวหนึ่งถ้วยตวงข้างในหม้อชั้นใน ดังนั้น หากต้องการหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง ให้ใช้สัดส่วนดังนี้ ข้าวขาว 1 ถ้วยตวง ต่อ น้ำ 1.5 ถ้วยตวง สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดก้นหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง การหุงข้าวขาวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางข้างล่าง
- ปริมาณสูงสุดของน้ำและข้าวไม่ควรเกินที่ระดับ 5.5 หรือ 10 ถ้วย (ขึ้นกับรุ่น) ตามระดับมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน (ขึ้นกับรุ่น) – **Fig. 7** ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว ปริมาณของน้ำอาจจำเป็นต้องถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง

TH

- ซาวข้าวก่อนหุง

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว - 10 ถ้วย (1.8 ลิตร)				
ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	15 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	21 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8-10 คน	25 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	11-14 คน	29 นาที
10	1500 กรัม	10 ถ้วย	13-17 คน	31 นาที

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว - 5.5 ถ้วย (1.0 ลิตร)				
ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	19 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	26 นาที
5.5	900 กรัม	5.5 ถ้วย	8-10 คน	29 นาที

- ซาวข้าวก่อนหุง ยกเว้นข้าวริซอตโต้

ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ						
ชนิดข้าว	ปริมาณข้าว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ* หุงข้าว	
					5.5 ถ้วย (1.0 ลิตร)	10 ถ้วย (1.8 ลิตร)
ข้าวขาวอิตาเลียน (Round white rice)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	23 นาที	23 นาที
ข้าวขัดสีน้อย	4	600 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	36 นาที	32 นาที
ข้าวริซอตโต้ (พันธุ์อาร์บอริโอ)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	4-5 คน	24 นาที	22 นาที
ข้าวเหนียว	4	620 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	22 นาที	20 นาที
ข้าวแดง	4	570 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	42 นาที	38 นาท
ข้าวญี่ปุ่น	4	580 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	27 นาที	25 นาที
ข้าวหอม	4	640 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	24 นาที	23 นาท

*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

หมายเหตุ: เมื่อใช้ข้าวริซอตโต้สำหรับทำมิงค์ไรซ์พุดดิ้งหรือขนมพุดดิ้งให้ใช้สัดส่วนปริมาณน้ำในตำราทำอาหาร เมื่อทำมิงค์ไรซ์พุดดิ้ง ให้ใช้ข้าวริซอตโต้พันธุ์อาร์บอริโอแทนข้าวพุดดิ้ง เนื่องจากสุกเร็วกว่าและให้ผลลัพธ์ที่ดีกว่า ปฏิบัติตามคำแนะนำในตำราทำอาหาร ไม่ควรหุงข้าวในน้ำนมเพราะนมจะเป็นฟองและเดือดล้นฝาปิด

การหุงข้าว

หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) เมื่อปริมาณน้ำถูกข้าวดูดซับเครื่องจะหยุดโปรแกรมหุงข้าวอย่างอัตโนมัติและเข้าสู่โปรแกรมอุ่น (ไฟสีส้มแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏ)

เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาประมาณเพื่อเป็นคำแนะนำสำหรับคุณ

- วางเครื่องบนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
- ใส่ข้าวในหม้อชั้นในโดยใช้ถ้วยตวงในการตวง
  จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อ
  (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) – **Fig. 7**
- ปิดฝาปิด

หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะใส่น้ำมากเกินไป

- ตรวจสอบว่า เสียบปลั๊กแล้ว กดปุ่มเมนูไปด้านซ้ายเพื่อเลือกเมนู “หุงข้าว/นึ่ง” – **Fig. 8**
  จากนั้น กดปุ่มควบคุมการทำงานลง
  ไฟแสดงสถานะทำอาหารสีแดงจะปรากฏและเครื่องเริ่มทำงาน – **Fig. 9**
- เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ
  ไฟแสดงสถานะอุ่นสีส้มจะปรากฏและเริ่มรักษาอุณหภูมิด้วย – **Fig. 10**
- หลังการใช้แต่ละครั้ง ทำความสะอาดถาดรองไอน้ำ

คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- นำข้าวที่ตวงมาซาวโดยให้น้ำไหลผ่านตะแกรง (ยกเว้น ข้าวริซอตโต้ไม่ต้องซาวข้าว)
  จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามด้วยปริมาณน้ำที่แนะนำ
- แน่ใจว่า ข้าวกระจายทั่วหม้อชั้นใน
- เติมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำต้มกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาลเล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาปิดระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาในการหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- ข้าวสุก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ เปิดฝาคนข้าวในหม้อและปล่อยทิ้งไว้ในหม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยเป็นเม็ดๆ

โปรแกรมซุป

การทำซุป

- กดปุ่มเมนูไปด้านขวาเพื่อเลือกเมนู “โจ๊ก/ข้าวต้ม/ซุป” – **Fig. 11**
  จากนั้น กดปุ่มควบคุมการทำงานลง
  ไฟแสดงสถานะทำอาหารสีแดงจะปรากฏและเครื่องเริ่มทำงาน – **Fig. 9**
- เมื่อทำซุปเสร็จ ให้กดปุ่มควบคุมการทำงานขึ้น
  ไฟแสดงสถานะอุ่นสีส้มจะปรากฏและเริ่มรักษาอุณหภูมิด้วย – **Fig. 12**

โปรแกรมนึ่ง (สำหรับผัก ปลา ฯลฯ)

การตวงน้ำ

- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน – **Fig. 7** หากใส่น้ำเกินระดับสูงสุดน้ำอาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถาดนึ่งอาหาร

TH

การเตรียม

- ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน อย่าให้เกินระดับสูงสุด
- วางถาดนึ่งอาหารในหม้อชั้นใน – **Fig. 13**
- วางอาหารในถาดนึ่งอาหาร

การนึ่ง

- กดปุ่มเมนูไปด้านซ้ายเพื่อเลือกเมนู “หุงข้าว/นึ่ง” – **Fig. 8** จากนั้น กดปุ่มควบคุมการทำงานลง ไฟแสดงสถานะทำอาหารสีแดงจะปรากฏและเครื่องเริ่มทำงาน – **Fig. 9**
- เมื่อนึ่งอาหารเสร็จ ให้กดปุ่มควบคุมการทำงานขึ้น ไฟแสดงสถานะอุ่นสีส้มจะปรากฏและเริ่มรักษาอุณหภูมิด้วย
- หากไม่มีน้ำมากพอข้างในหม้อชั้นใน เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏ – **Fig. 10**

โปรแกรมโจ๊ก/ข้าวต้ม

การทำโจ๊ก/ข้าวต้ม

- กดปุ่มเมนูไปด้านขวาเพื่อเลือกเมนู “โจ๊ก/ข้าวต้ม/ซุป” – **Fig. 11** จากนั้น กดปุ่มควบคุมการทำงานลง ไฟแสดงสถานะทำอาหารสีแดงจะปรากฏและเครื่องเริ่มทำงาน – **Fig. 9**
- เมื่อโจ๊ก/ข้าวต้มเสร็จ ให้กดปุ่มควบคุมการทำงานขึ้น ไฟแสดงสถานะอุ่นสีส้มจะปรากฏและเริ่มรักษาอุณหภูมิด้วย – **Fig. 12**
- คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามต้องการ โดยปกติ มาตรบอกระดับน้ำที่ 8 ถ้วยสำหรับข้าวหนึ่งถ้วยตวง

ฟังก์ชั่นการอุ่น

เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ สำหรับหุงข้าวหรือนึ่งอาหาร เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชั่น “อุ่น” อย่างอัตโนมัติ ปุ่มควบคุมการทำงานจะกลับคืนสู่ตำแหน่งเดิม ไฟแสดงสถานะอุ่นสีส้มจะปรากฏ สำหรับโจ๊ก/ข้าวต้ม/ซุป ให้กดปุ่มควบคุมการทำงานขึ้น จากนั้นไฟแสดงสถานะอุ่นสีส้มจะปรากฏ อาหารยังคงอุ่นพร้อมเสิร์ฟ อย่างไรก็ตาม การอุ่นเป็นเวลานานอาจมีผลต่อคุณภาพของข้าว แนะนำ ไม่ควรอุ่นอาหารเกินหนึ่งชั่วโมงครึ่ง เมื่อต้องการยกเลิกการอุ่น ให้ถอดปลั๊กไฟออก – **Fig. 14**

เครื่องทำงานเสร็จ

- เปิดฝาปิด
- ตักอาหารโดยใช้ทัพพีพลาสติกซึ่งมาพร้อมกับตัวเครื่อง และปิดฝาปิด
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อชั้นในจะยังคงอุ่น
- อย่าลืมถอดปลั๊กไฟ หลังจากเลิกใช้ฟังก์ชั่นอุ่น

โปรดระวัง
ไอน้ำที่ออกมาจากหม้อร้อนมาก

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 16

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ถาดรองไอน้ำ

- ถาดรองไอน้ำควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ถอดถาดรองไอน้ำออก – Fig. 15
- ใส่ถาดรองไอน้ำกลับเข้าที่เดิม โดยนำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น

หม้อชั้นใน ถาดรองไอน้ำ ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร วาลว และถาดนึ่งอาหาร

- เมื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์ วาล์ว ให้ถอดออกจากฝาปิด – Fig. 16 และเปิดโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง “เปิด” – Fig. 16
  หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของทั้งสองชิ้นส่วนตรงกัน จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง “ปิด” จนกระทั่งได้ยินเสียง “คะ” ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม
- ใช้น้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำ ทำความสะอาดหม้อชั้นใน – Fig. 17
  ถาดรองไอน้ำ – Fig. 18 ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์ วาล์ว – Fig .19
  ทัพพีและถ้วยตวง ไม่แนะนำให้ใช้แผ่นขัดผิวหยาบในการทำความสะอาด
- หากมีอาหารติดที่ก้นหม้อชั้นใน ให้แช่หม้อในน้ำสักพักก่อนล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อชั้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง ยกเว้นหม้อชั้นในเท่านั้น

การทำความสะอาดโดยใช้เครื่องล้างจาน

คุณสามารถทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถาดนึ่งอาหาร และทัพพีในตะแกรงล่างของเครื่องล้างจาน สำหรับหม้อชั้นใน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้

- เมื่อวางหม้อชั้นในในเครื่องล้างจาน ระวังไม่ให้ผิวเคลือบสารกันติดเกิดการชำรุดจากตะแกรงของเครื่องล้างจาน
- หลังจากล้างโดยใช้เครื่องล้างจานหลายครั้ง แนะนำให้เช็ดภายในหม้อด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยกับกระดาษทิชชู่
- แน่ใจว่า ใส่หม้อลงในหม้อหุงข้าว

การดูแลผิวเคลือบสารกันติดของหม้อชั้นใน

- เพื่อเก็บรักษาคุณภาพของผิวเคลือบสารกันติดให้ใช้ได้ยาวนาน แนะนำไม่ควรหั่นอาหารในหม้อชั้นใน
- ใช้ทัพพีพลาสติกหรือไม้ ไม่ควรใช้ทัพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบได้รับความเสียหาย
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรดกัดผิวเคลือบ ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูเทลงในหม้อ
- สีของผิวหม้อชั้นในอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้ครั้งแรกหรือใช้ไปนานวัน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

- ถอดปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ข้างในฝาปิด – Fig. 20 และสายไฟด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ไม่ควรขัดถูเครื่อง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เนื่องจากเซนเซอร์ความร้อนอาจชำรุด

รอยขูดขีดอาจเกิดขึ้นได้ เมื่อใช้ไปนานวัน ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน สารเคลือบกันติดปลอดภัยสามารถสัมผัสอาหารได้

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 17

Keterangan

1. Bakul kukusan
2. Pembahagi air dan nasi
3. Mangkuk masakan tidak lekat
4. Cawan penyukat
5. Pemegang senduk
6. Senduk
7. Wayar kuasa
8. Butang penutup
9. Pemegang penutup
10. Injap tekanan mikro
11. Penutup
12. Pengumpul wap
13. Kotak kawalan
    - **a.** Mod memasak NASI/KUKUS (merah apabila dipilih dan hitam jika tidak dipilih)
    - **b.** Lampu penunjuk memasak (merah)
    - **c.** Suis kawalan
    - **d.** Lampu penunjuk kekal panas (oren)
    - **e.** Mod memasak BUBUR/SUP (merah apabila dipilih dan hitam jika tidak dipilih)
    - **f.** Suis mod
14. Plat panas
15. Sensor

MS

Sebelum penggunaan kali pertama

Keluarkan peralatan

- Alihkan peralatan daripada bungkusan dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas pemegang – **Fig. 1**.
- Pasang pemegang senduk: masukkan cangkuk plastik pemegang ke dalam lubang di bawah gegelang produk dan tolak ke bawah – **Fig. 2.** Pastikan injap tekanan mikro berada pada kedudukan yang betul - **Fig. 3**.

Baca arahan dan ikut kaedah memasang dengan berhati-hati.

Cuci peralatan

- Alihkan mangkuk masakan tidak lekat dan injap tekanan mikro.
- Cuci mangkuk dan injap tekanan mikro dengan span dan cecair pencuci. Lap bahagian luar peralatan dan bahagian logam penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan berhati-hati.

Menggunakan periuk nasi anda

Untuk kesemua 4 fungsi

- **Lap bahagian luar mangkuk (terutama bahagian bawah) dengan berhati-hati. Pastikan tidak ada bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas plat panas** – **Fig. 4**.
- Letakkan mangkuk ke dalam peralatan – **Fig. 5**, pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang betul.
- Pusingkan sedikit mangkuk ke kedua-dua belah arah untuk memastikan bahagian bawah mangkuk bersentuhan dengan plat panas.
- Periksa sama ada pengumpul wap diletakkan dengan betul, jika tidak sila tekan dengan kemas ke dalam alurnya – **Fig. 6**.
- Tutup dan kunci penutup.
- Pasangkan plag peralatan.
- Jangan buka suis peralatan sehinggalah kesemua langkah di atas telah dilengkapkan.
- Elakkan memasang suis peralatan sekiranya mangkuk masakan kosong.

Jangan sesekali meletakkan tangan di atas corong wap ketika memasak untuk mengelakkan bahaya melecur.

Sekiranya anda hendak menukar menu yang tersalah pilih, tekan kekunci "BATAL" dan pilih menu yang dikehendaki.

5085935-YA4:NOTICE 7/01/09 10:30 Page 18

Memasak Nasi

Menyukat bahan-bahan – Kapasiti mangkuk yang maksimum

- Penanda di dalam mangkuk adalah dalam ukuran liter dan cawan untuk mengukur sukatan air semasa memasak nasi – **Fig. 7.**
- Cawan plastik yang disertakan adalah untuk menyukat beras dan jadual di bawah menyatakan kuantiti beras yang diperlukan untuk jumlah hidangan. 1 paras sukatan beras mempunyai berat lebih kurang 150g.
- Jadual di bawah memberi panduan untuk memasak pelbagai jenis beras. Untuk hasil yang terbaik, kami menyarankan penggunaan beras biasa berbanding jenis beras 'senang masak' yang biasanya lebih lembik dan mungkin melekat pada dasar mangkuk. Sekiranya menggunakan jenis beras yang lain seperti beras perang atau beras liar, kuantiti air perlu diubahsuai seperti jadual di bawah.
- Untuk memasak hanya 1 cawan nasi putih (untuk 2 hidangan kecil atau 1 hidangan besar) disebabkan tiada tanda 1 cawan di dalam mangkuk masakan, anda perlu menggunakan 1 cawan beras putih dan tambahkan 1 ½ cawan air. Bagi sesetengah jenis beras, adalah normal sekiranya sedikit nasi melekat pada dasar mangkuk semasa memasak 1 cawan nasi. Untuk memasak nasi putih dalam kuantiti yang lain, rujuk kepada panduan memasak di bawah.
- Sukatan maksimum air+beras tidak boleh melebihi tanda 5,5 atau 10 (bergantung kepada produk) di dalam mangkuk – Rajah 7. Bergantung kepada jenis beras, kuantiti air perlu diubahsuaikan. Lihat jadual di bawah.

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 10 CAWAN				
Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	15 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	21 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	25 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	11-14 hidangan	29 min
10	1500 g	Paras 10 cawan	13-17 hidangan	31 min

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 5,5 CAWAN				
Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	19 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	26 min
5,5	900 g	Paras 5,5 cawan	8-10 hidangan	29 min

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak kecuali beras risotto.

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN						
Jenis beras	Sukatan beras (cawan)	Berat beras	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*	
					Memasak nasi	
					5,5 cawan	10 cawan
Beras putih bulat (Beras Itali - biasanya lebih melekat)	4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	23 min	23 min
Beras perang wholegrain	4	600 g	Paras 4,5 cawan	5-6 hidangan	36 min	32 min
Beras risotto (Jenis Arborio)	4	600 g	Paras 4 cawan	4-5 hidangan	24 min	22 min
Beras pulut	4	620 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	22 min	20 min
Beras perang	4	570 g	Paras 4,5 cawan	5-6 hidangan	42 min	38 min
Beras jepun	4	580 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	27 min	25 min
Beras wangi	4	640 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	24 min	23 min

*Periuk nasi akan menentukan masa memasak secara automatik bergantung kepada kuantiti air dan beras di dalam mangkuk.

Nota: Apabila memasak beras risotto untuk puding beras susu atau puding pencuci mulut ikut nisbah seperti yang terdapat dalam buku resepi kerana lebih banyak air diperlukan.
Apabila memasak puding beras nasi, gunakan beras risotto Arbario untuk menggantikan beras puding kerana ia lebih cepat dimasak dan memberikan hasil yang lebih baik. Ikut arahan dalam resepi. Jangan masak beras secara langsung di dalam susu kerana ia akan berbuih dan mendidih keluar melalui penutup.

Memasak nasi

Periuk nasi akan menentukan masa memasak bergantung kepada kuantiti air dan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam mangkuk (sila rujuk jadual memasak di atas untuk panduan masa memasak.).
Apabila air telah diserap ke dalam nasi, peralatan akan memberhentikan proses memasak secara automatik dan menukar status ke mod "KEKAL PANAS" (lampu oren penunjuk "KEKAL PANAS" akan menyala).

Masa memasak yang diberikan dalam jadual hanyalah anggaran dan sebagai panduan sahaja.

- Letakkan peralatan di atas permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air dan sumber haba.
- Tuangkan kuantiti beras yang dikehendaki ke dalam mangkuk dengan menggunakan cawan penyukat yang disediakan. Kemudian isikan air sejuk sehingga ke tanda "CAWAN" di dalam mangkuk tersebut. (Sila rujuk kepada panduan memasak di atas) – **Fig. 7.**
- Tutup penutup.

Nota: Sentiasa masukkan beras terlebih dahulu untuk mengelakkan air yang berlebihan.

- Periksa sama ada plag peralatan telah disambung, Tolak suis mod ke kiri untuk memilih mod "NASI/KUKUS" – **Fig. 8** dan kemudian tekan suis kawalan ke bawah, lampu penunjuk memasak berwarna merah akan menyala menandakan proses memasak telah bermula **– Fig. 9**.
- Apabila selesai memasak, peralatan akan bertukar ke mod kekal panas secara automatik dan lampu penunjuk kekal panas akan menyala – **Fig. 10**.
- Setiap kali selepas penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul wap.

Saranan untuk mendapatkan hasil terbaik apabila memasak nasi

- Sukat nasi dan dengan menggunakan penapis, cuci dengan sempurna di bawah air yang mengalir untuk satu jangkamasa (kecuali beras risotto yang tidak perlu dibilas). Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk bersama-sama dengan kuantiti air yang mencukupi.
- Pastikan beras diratakan sepenuhnya di atas permukaan mangkuk untuk masakan yang sekata.
- Tambah garam mengikut rasa.
- Air boleh diganti dengan stok. Jika menggunakan stok, berkemungkinan nasi di bahagian bawah mangkuk akan sedikit perang.
- Jangan buka penutup semasa memasak kerana wap akan keluar dan akan mengganggu masa memasak dan rasa masakan.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk "KEKAL PANAS" menyala, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk untuk beberapa minit lagi untuk memperolehi biji-biji nasi yang sempurna.

Memasak Sup

Untuk memasak sup

- Tolak suis mod ke kanan untuk memilih mod "BUBUR/SUP" **– Fig. 11** dan kemudian tekan suis kawalan ke bawah, lampu penunjuk memasak berwarna merah akan menyala menandakan proses memasak telah bermula **– Fig. 9**.
- Untuk menamatkan proses memasak, anda hendaklah menolak suis kawalan ke kedudukan teratas. Lampu penunjuk "KEKAL PANAS" berwarna oren akan menyala dan peralatan akan bertukar ke mod kekal panas **– Fig. 12**.

Mengukus (untuk sayuran, ikan dan sebagainya)

Menyukat bahan-bahan

- Kuantiti air yang maksimum di dalam mangkuk tidak boleh melebihi paras maksimum "CAWAN" yang ditanda pada mangkuk – **Fig. 7**. Melebihi paras ini mungkin mengakibatkan limpahan semasa penggunaan.
- Paras air sepatutnya lebih rendah daripada bakul kukusan.

Penyediaan

- Masukkan air ke dalam mangkuk tetapi jangan melebihi paras maksimum "CAWAN".
- Letakkan bakul kukusan ke dalam mangkuk – **Fig. 13**.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam bakul kukusan.

Untuk mengukus

- Tolak suis mod ke kiri untuk memilih mod "NASI/KUKUS" – **Fig. 8** dan kemudian tekan suis kawalan ke bawah, lampu penunjuk memasak berwarna merah akan menyala menunjukkkan proses memasak telah bermula – **Fig. 9**.
- Anda perlu mengubahsuai masa memasak mengikut keperluan anda, cuma tolak suis kawalan ke atas ke kedudukan teratas untuk menamatkan proses memasak. Lampu penunjuk "KEKAL PANAS" berwarna oren akan menyala dan peralatan akan bertukar ke mod kekal panas **– Fig. 10**.

Memasak bubur

Untuk memasak bubur

- Tolak suis mod ke kanan untuk memilih mod "BUBUR/SUP" – **Fig. 11** dan kemudian tolak suis kawalan ke bawah, lampu penunjuk memasak berwarna merah menyala menandakan proses memasak telah bermula – **Fig. 9**.
- Anda perlu menolak suis kawalan ke kedudukan teratas untuk menamatkan proses memasak. Lampu penunjuk "KEKAL PANAS" berwarna oren akan menyala dan peralatan bertukar ke mod kekal panas – **Fig. 12**.
- Anda boleh mengubahsuai paras air mengikut kesukaan. Secara amnya, ia memerlukan lebih kurang 8 cawan air untuk satu cawan beras.

Fungsi kekal panas

Apabila selesai memasak, untuk mod memasak nasi atau kukus, peralatan akan bertukar ke mod "KEKAL PANAS" secara automatik. Suis kawalan akan naik ke kedudukan teratas dan lampu penunjuk "KEKAL PANAS" berwarna oren akan menyala. Untuk mod memasak bubur atau sup, ia akan bertukar ke mod kekal panas apabila anda menolak suis kawalan ke kedudukan teratas dan lampu penunjuk "KEKAL PANAS" berwarna oren menyala. Makanan akan kekal panas dan sedia untuk dihidangkan. Berhati-hati kerana terlalu lama di dalam mod kekal panas akan mengurangkan kualiti nasi. Kami mencadangkan agar tidak membiarkan nasi dalam mod kekal panas lebih daripada satu jam setengah untuk produk ini. Untuk mematikan suis fungsi ini, tanggalkan plag peralatan **– Fig. 14**.

Setelah selesai memasak

- Buka penutup.
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk plastik yang dibekalkan bersama-sama dengan peralatan dan tutup penutup.
- Baki makanan yang berada di dalam mangkuk akan kekal panas untuk hidangan kedua.
- Jangan lupa menanggalkan plag peralatan selepas kekal panas.

Wap yang keluar adalah sangat panas.

Mencuci dan menyelenggara

Pengumpul wap

- Pengumpul wap perlu dikosongkan dan dicuci selepas setiap penggunaan.
- Untuk membuka pengumpul, tekan kedua-dua belah penutup plastik dan keluarkannya – **Fig. 15.**
- Untuk memasang kembali pengumpul wap, tekan dengan ketat ke dalam alur.

Mangkuk, bakul kukusan, pengumpul wap dan injap tekanan mikro

MS

- Apabila mencuci injap tekanan mikro, sila alihkan daripada penutup – **Fig. 16** dan buka dengan memutarnya ke arah "buka" – **Fig. 16**.
  Selepas mencuci, sila keringkannya dan cantumkan kedua-dua segitiga bersama – **Fig. 16**, dan putarkan ke arah "tutup" sehingga bunyi "ka" kedengaran kemudian letakkan ia kembali ke dalam penutup periuk nasi.
- Gunakan air panas, cecair pencuci dan span untuk mencuci mangkuk – **Fig. 17**, pengumpul wap – **Fig. 18**, injap tekanan mikro – **Fig. 19**, senduk dan cawan. Serbuk penyental dan span keluli tidak disarankan.
- Sekiranya makanan terlekat di dasar, rendamkan mangkuk seketika sebelum mencuci.
- Keringkan mangkuk dengan berhati-hati.
- Jangan rendam peralatan di dalam air atau tuangkan air ke atasnya, hanya ke dalam mangkuk.

Mencuci dengan mesin pencuci pinggan

Apa sahaja kesan perang dan calar yang mungkin kelihatan selepas beberapa jam digunakan adalah tidak menjadi masalah. Kami menjamin yang lapisan tidak lekat adalah mematuhi peraturan-peraturan pengendalian bahan-bahan yang sesuai digunakan dengan makanan.

Anda juga boleh mencuci mangkuk, bakul kukusan dan senduk dalam rak paling bawah mesin pencuci pinggan. Untuk mangkuk, ikut langkah-langkah di bawah dengan betul:

- Apabila meletakkan mangkuk ke dalam mesin, berhati-hati supaya tidak merosakkan lapisan tidak lekat.
- Setelah dicuci beberapa kali di dalam mesin pencuci pinggan, untuk menjadikan permukaan kelihatan baru semula, adalah disarankan untuk mengelap keseluruhan permukaan dalam mangkuk dengan sedikit minyak sayuran yang disapu ke atas tuala kertas.
- Pastikan anda meletakkan kembali mangkuk ke dalam periuk nasi.

Menjaga mangkuk tidak lekat

- Untuk memastikan kualiti mangkuk tidak lekat tahan selama yang mungkin adalah disarankan untuk tidak memotong makanan di dalamnya.
- Gunakan alatan memasak plastik atau kayu dan bukan yang diperbuat daripada keluli apabila mengacau atau menghidang makanan untuk mengelakkan permukaan mangkuk daripada sebarang kerosakan.
- Untuk mengelakkan mangkuk daripada berkarat, jangan masukkan cuka ke dalamnya.
- Warna permukaan mangkuk mungkin berubah selepas penggunaan kali pertama atau selepas digunakan untuk satu jangkamasa tertentu. Perubahan warna ini adalah disebabkan oleh tindakbalas di antara wap dan air dan tidak akan mengakibatkan sebarang kesan terhadap penggunaan periuk nasi dan tidak membahayakan kesihatan. Ia masih selamat untuk digunakan.

Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan

- Tanggalkan plag peralatan sebelum mencuci.
- Cuci bahagian luar periuk nasi, bahagian dalam penutup – **Fig. 20** dan wayar dengan kain lembap dan keringkan. Jangan gunakan produk yang kesat.
- Jangan gunakan air untuk mencuci bahagian dalam peralatan kerana ia mungkin mengakibatkan kerosakan kepada sensor haba.